La perfection suisse à la maison

Tiroir de mise sous vide V-ZUG

Idéal Vacuisine© et bien plus encore

2015

LA TECHNOLOGIE SOUS VIDE PART À LA CONQUÊTE DU MONDE

Le nouveau tiroir de mise sous vide de V-ZUG vous permet d'embarquer pour des expériences culinaires inédites.

Avec le nouveau tiroir sous vide, les plats sont scellés en toute simplicité dans des sachets alimentaires, un conditionnement optimal que ce soit pour la conservation ou la cuisson sous vide/Vacuisine.

Dans cet emballage hermétique, les aliments se conservent mieux et plus longtemps qu'avec les méthodes conventionnelles. La mise sous vide de mets ou d'ingrédients dans un sachet alimentaire usuel exclut toute réaction avec l'air ambiant. Résultat, la qualité et la sécurité des aliments ne sont pas altérées par l'humidité de l'air.

- La tendance globale est à un mode de vie sain et à une alimentation équilibrée.
- On constate une prise de conscience accrue pour la nécessité de consommer des aliments frais et sains.
- Le tiroir de mise sous vide de V-ZUG encourage cette démarche tout au long du traitement des aliments.

Plus qu'un simple appareil de mise sous vide

Contrairement à la plupart des appareils disponibles dans le commerce, le nouveau tiroir sous vide enlève l'air non seulement dans le sachet, mais également dans l'espace tout autour. Cela permet d'éviter qu'une différence de pression s'exerce sur les aliments pendant la mise sous vide. La différence de pression ne survient qu'une fois que le sachet est scellé et que la pression ambiante revient à la normale. Ainsi, vous pouvez désormais mettre sous vide des préparations à fort pourcentage de liquide voire entièrement liquides (soupes, sauces, etc.).

Vertus de la mise sous vide

Légumes marinés ou chutneys – beaucoup de mets et d'aliments peuvent être mis sous vide et conservés de manière optimale en sachet hermétique.

La mise sous vide d'aliments présente de nombreux avantages:

- Préservation des vitamines sensibles à l'oxydation, des couleurs et des saveurs
- Conservation des aliments contenant de la graisse et de l'huile, d'où une durée d'entreposage accrue
- Déshydratation ralentie pour les aliments mis sous vide
- Mise sous vide avec épices et marinades pour des saveurs optimales
- Idéal pour la cuisson sous vide/Vacuisine
- Permet de gagner de la place au réfrigérateur et au congélateur
- Achat de grandes quantités, portionnées selon les besoins
- Moins d'odeurs dans le réfrigérateur, la cuisine et l'appartement

Système push/pull pour une cuisine sans poignées

Dénué de poignées, le tiroir sous vide se place n'importe où dans la cuisine. Particulièrement confortable, le système push/pull permet d'ouvrir le tiroir tout en élégance.

FONCTIONS

Niveau 1: fruits
Le niveau 1 de mise sous vide, le plus bas, est recommandé pour les fruits et les mets entièrement liquides.

Niveau 2: poisson et légumes
Le niveau 2 de mise sous vide est recommandé pour le poisson et les légumes.

Niveau 3: viande et aliments surgelés
Le niveau 3 de mise sous vide, le maximum, est idéal pour la viande et les aliments surgelés.

COMBINAISON

Hauteur de la niche: 600 mm
Combi-Steam XSL avec
tiroir sous vide 60/144

ACCESSOIRES

Support pour sachets
Pour une mise sous vide, en un tournemain, de mets peu volumineux.

VACUISINE© – PROFUSION D'ARÔMES SORTIS DU VIDE

La cuisson «sous vide» consiste à cuire des aliments lentement et à basse température, dans des sachets hermétiques. La méthode est de plus en plus utilisée dans les meilleurs restaurants du monde, puisqu'il s'agit vraiment d'une expérience inédite en matière de goût, de texture, de fraîcheur et de présentation.

Cuisiner des aliments sous vide requiert un contrôle permanent et ultraprécis de la température. C'est pourquoi, grâce à sa technologie de pointe, le Combi-Steam de V-ZUG s'y prête parfaitement. Ainsi, la cuisson sous vide s'invite désormais chez vous, en toute simplicité, grâce à Vacuisine de V-ZUG.

En Suisse et à l'étranger, la cuisson sous vide est une méthode appréciée depuis longtemps par les grands cuisiniers, car elle offre une multitude d'avantages convaincants. Ce n'est pas pour rien que les experts culinaires parlent du mode de cuisson le plus spectaculaire de ces 35 dernières années. Désormais, Vacuisine de V-ZUG permet également de préparer en un tournemain les aliments et les plats les plus variés à un niveau digne des grands étoilés, même dans sa propre cuisine. En quoi Vacuisine est-il révolutionnaire? Les aliments, emballés sous vide, sont enserrés par un film plastique protecteur. Ce dernier permet de conserver à la perfection l'arôme naturel et la couleur appétissante des denrées, qui cuisent à la vapeur. Vacuisine offre un plaisir accru, non seulement pour les sens, mais aussi pour le bien-être. Car la cuisson délicate sous vide contribue à préserver de précieux ingrédients, excellents pour la santé. En outre, la cuisson sous vide a de remarquables effets sur la texture. Ainsi, le poisson cuit de cette manière ne s'effrite pas, et même les fruits conservent en grande partie leur texture et leur fraîcheur. La cuisson Vacuisine, qui s'effectue à basse température, confère à la viande et au poisson un moelleux impossible à obtenir avec les techniques conventionnelles. C'est le cas avec les nouvelles générations Combi-Steam de V-ZUG, qui permettent de choisir avec précision la température de la vapeur, entre 30 et 100 °C. Car une telle exactitude est essentielle pour obtenir des résultats réellement esthétiques par cuisson douce. A cet effet, les appareils Combi-Steam de V-ZUG sont équipés d'un système innovant, qui garantit une précision maximale. De surcroît, les sondes d'atmosphère assurent une répartition optimale de la vapeur à l'intérieur de l'espace de cuisson. Le souci de tels détails, incontournables pour obtenir le résultat souhaité, explique pourquoi les meilleurs cuisiniers de Suisse ont largement adopté les appareils Combi-Steam de V-ZUG. La technologie culinaire vient de franchir un nouveau cap – une évolution qui ne demande qu'à faire son entrée dans votre cuisine!

ENTRETIEN AVEC DE GRANDS CUISINIERS

Tanja Grandits, Restaurant Stucki Bâle

Quels avantages le Combi-Steam offre-t-il à Vacuisine?

Le Combi-Steam est l'appareil de la situation. Au début, on avait besoin de grands cuiseurs sous vide, souvent onéreux, avec fonction bain-marie. Mais V-ZUG a découvert que la vapeur peut parfaitement remplacer cette dernière, avec un surcroît de simplicité. Les anciens appareils n'avaient que cette application-là, alors que le Combi-Steam est nettement plus polyvalent.

En quoi Vacuisine vous a-t-il le plus étonné ou épaté?

Ce qui m'a beaucoup plu, c'est la préparation de la volaille, dont l'arôme devient encore meilleur avec Vacuisine. Nous cuisinons toujours la viande blanche avec une marinade spéciale, généralement à base d'un alcool, de sauce soja, de sucre, de sel et d'une épice. Sous vide, les arômes pénètrent en profondeur et, en saisissant la viande dans la foulée, celle-ci se pare d'un merveilleux fumet grillé.

Quels sont les principaux avantages de Vacuisine, pour les cuisines pro-fessionnelles d'une part, et privées d'autre part?

La préparation de la viande est, pour tous, le plus grand des défis. Mais avec Vacuisine, cela devient très facile pour les amateurs – puisque le guide de cuisson indique le temps exact s'appliquant aux différents degrés de cuisson. Le résultat est toujours à la hauteur. Cuite de manière homogène à cœur et en surface, la viande demeure, par ailleurs, divinement fondante. Son arôme ne sera pas en reste, puisque les épices, les huiles et les marinades peuvent bien imbiber le mets dans cette atmosphère protégée.

COMBI-STEAM DE V-ZUG

Avec la fonction vapeur Vacuisine du Combi-Steam, l'art de la cuisson sous vide devient également accessible aux particuliers. Mais cet appareil V-ZUG a bien d'autres atouts.

Vacuisine du Combi-Steam: la vapeur remplace le bain-marie
Dans les meilleurs restaurants du globe, la tendance est à des plats lentement mijotés, sous vide et à basse température. Cependant, l'utilisation traditionnelle du bain-marie est très complexe. Désormais, avec le Combi-Steam, les utilisateurs disposent d'un appareil à fonction vapeur et dont la température est programmable de manière précise. La cuisson sous vide devient également accessible aux particuliers.

Qui dit cuisine moderne, dit cuisine saine
De plus en plus de gens font attention à leur santé: ils optent pour une cuisine saine et une cuisson tout en douceur. Dans la vie moderne, une bonne forme physique est importante. Cela inclut également de préparer de délicieux mets. Les modèles Combi-Steam satisfont ces deux souhaits. En effet, grâce à eux, il est très facile de manger sainement. De surcroît, il n'est pas nécessaire de surveiller la cuisson. Les mets ne brûlent et ne débordent pas.

Capteurs de cuisson entièrement automatisés – pour réussir vos recettes tout en finesse
D'une touche, vous réalisez les mets les plus délicats, vous réussissez vos recettes personnelles de manière automatique et obtenez des viandes tendres à souhait au moment voulu. La réussite de vos mets est garantie, sans stress.

Première mondiale GourmetVapeur – des menus de grands cuisiniers sur simple pression d'un bouton
Avec le programme GourmetVapeur, vous profitez du savoir-faire de grands cuisiniers. Le Combi-Steam contient des dizaines de recettes préprogrammées et prêtes à l'emploi. Vous en choisissez une, appuyez sur un bouton, et voilà l'appareil qui se transforme en maître-queux.

Avec CuissonMatic, tout vous réussit
Avec CuissonMatic, le nouveau programme, il n'est plus nécessaire de saisir la durée, la température, le mode de cuisson et le poids. Votre steamer détecte automatiquement le poids et la taille des denrées et choisit ensuite, de lui-même, la meilleure combinaison de programmes, avec la température et la durée adéquates.

La cuisson douce automatique brevetée – des viandes tendres à souhait au moment voulu
Cette innovation règle automatiquement la température à cœur de façon dynamique. Quels que soient sa forme, sa consistance et son poids, la viande sera prête à être servie au moment voulu. Ainsi, vous pouvez tenir compagnie à vos invités pendant l'apéritif, l'esprit tranquille. Quant au filet tendre à souhait, il vous permettra de gagner vos lettres de noblesse gastronomiques.

Encore bien d'autres fonctions pour cuisiner et cuire au four
La cuisson à la vapeur est idéale pour cuisiner sainement les légumes, qui gardent toutes leurs qualités. Avec le réglage «Cuisiner pro», qui conjugue la vapeur et la chaleur tournante, votre pain est croustillant, comme s'il était sorti du four du boulanger. Le programme Régénérer associe vapeur et chaleur tournante pour réchauffer vos petits plats, faits maison ou achetés, sans crainte de les voir se dessécher.

VACUISINE EN BREF – TRUCS ET ASTUCES

Les principaux avantages de Vacuisine

- Préparation grandement facilitée
- Aucun risque que les aliments brûlent ou que les liquides débordent
- Arômes plus intenses
- Viandes et poissons plus tendres
- Aliments moins secs et plus juteux
- Moins de pertes de cuisson
- Conservation optimale de la texture des aliments
- Cuisson saine, puisque les nutriments sont mieux préservés
- Durée de conservation plus longue grâce à une oxydation plus faible
- Fraîcheur et couleurs préservées
- Réduction des besoins en épices
- Pas d'odeurs de cuisson dans la cuisine et dans le logement

Fonctionnement de Vacuisine

1. Laver, préparer et découper les aliments
2. Au préalable, saisir brièvement la viande ou blanchir les légumes (facultatif)
3. Glisser les aliments dans le sachet de mise sous vide
4. Ajouter des arômes à volonté: un peu d'huile, bouillon, herbes fraîches, épices, etc.
5. Retirer l'air et souder le sachet
6. Cuire le sachet scellé à la vapeur
7. Ouvrir le sachet et servir

Mettre sous vide

Remplir proprement: avant de remplir le sachet, il faut en retourner le bord. De cette manière, celui-ci reste propre et le sachet hygiénique. Il est en outre préférable d'utiliser un entonnoir pour verser un liquide dans un sachet.

Liquides: tous les appareils de mise sous vide ménagers ne permettent pas de mettre facilement des liquides sous vide (se référer pour ce faire au mode d'emploi du fabricant de l'appareil). Concernant les appareils qui n'ont pas été conçus pour la mise sous vide de liquides, il vaut mieux remplacer l'huile par un morceau de beurre. Afin de pouvoir mettre sous vide des bouillons, des fonds, des sauces, des marinades ou d'autres liquides sans risque pour l'appareil, il faut au préalable les transformer en glaçons. Le liquide congelé peut ainsi être mis sous vide sans aucun problème et dégèle parfaitement pendant la cuisson. Les liquides doivent toujours être mis sous vide à faible intensité.

Aliments: les ingrédients doivent être juxtaposés et non superposés, pour qu'ils puissent tous être cuits à une température identique.

Ouverture des sachets contenant des liquides: poser le sachet dans un plat, couper deux coins pour commencer et laisser glisser les aliments avec le liquide dans le plat en retirant le sachet.

Arômes

Ajout d'arômes: inutile d'en faire trop. Une simple feuille de laurier par exemple peut déjà procurer beaucoup de goût. En effet, les fines herbes ou épices glissées dans le sachet pénètrent bien plus efficacement dans les aliments. De plus, les arômes se libèrent de manière beaucoup plus intense qu'avec les méthodes de cuisson traditionnelles, et ce jusqu'à la fin de la cuisson. En règle générale, le mode Vacuisine se contente de la moitié de la quantité d'arômes normalement nécessaire.

Après la cuisson

Pour des arômes de cuisson: si vous souhaitez utiliser le mode de cuisson Vacuisine tout en conservant l'arôme d'aliments grillés ou sautés, il suffit, après la cuisson à la vapeur, de poêler brièvement la viande ou le poisson dans un peu d'huile ou de passer l'aliment rapidement au gril. Il est important de saisir très brièvement et à feu très vif. C'est la raison pour laquelle, dans les cuisines professionnelles, on utilise aussi volontiers un brûleur à gaz: il suffit alors de badigeonner la viande cuite au Combi-Steam avec un peu d'huile et de la passer à la flamme (dans une poêle froide p. ex.).

Pour une jolie croûte sur la viande: badigeonner de marinade le filet de bœuf ou de veau cuit en mode Vacuisine et le remettre environ 2 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

Viande grillée: Vacuisine peut aussi être utilisé pour les grillades. L'idée est de cuire la viande dans le sachet et de la passer ensuite brièvement au gril. Cela permet d'obtenir une cuisson parfaite tout en marquant la viande.

Cuire pour conserver: si vous souhaitez conserver plus longtemps des aliments cuits avec Vacuisine, il suffit de plonger le sachet dans l'eau glacée juste après cuisson.

La mise sous vide offre encore d'autres possibilités

Faisandage de la viande: pour obtenir une maturation optimale, la viande mise sous vide peut être entreposée au réfrigérateur (selon les indications du boucher).

Légumes au vinaigre à la minute: mettre les légumes (en tranches, bâtonnets, dés ou cubes) sous vide avec un bouillon froid (vinaigre, sucre, épices, etc.). De cette ma-nière, ils s'imprègnent très rapidement des arômes sans devoir les chauffer longuement, plongés dans un fond de bouillon.

Des sachets de congélation pour remplacer les bocaux de conserve: légumes marinés, chutneys, les sachets de mise sous vide permettent de conserver beaucoup d'aliments de manière optimale. Au réfrigérateur, les sachets prennent moins de place que les bocaux de conserve.

Donnez libre cours à votre créativité!

Pourquoi ne pas vous essayer à de propres créations et tenter de nouvelles combinaisons aromatiques? Vous pouvez par exemple mettre des asperges sous vide avec de l'huile d'olive, quelques grains de poivre et du zeste d'orange. Mais également des poissons avec un peu de sel et de poivre et des olives noires. Vous pouvez cuire des carottes avec un bouillon, un peu de beurre et du sucre de canne: vous obtiendrez ainsi un délicieux fumet et vous n'aurez plus qu'à faire revenir brièvement les carottes dans une poêle pour les glacer. Nos recettes devraient être une bonne source d'inspiration. Vacuisine vous permettra de découvrir un tout nouvel univers culinaire.

ENTRETIEN AVEC DE GRANDS CUISINIERS

Andreas Caminada, Château de Schauenstein, Fürstenau

Quels avantages le Combi-Steam offre-t-il à Vacuisine?

La simplicité étant un critère essentiel dans les cuisines privées, rien ne vaut le Combi-Steam. Il suffit de programmer la température et la durée de cuisson, on attend le «bip» et les mets sont cuits! C'est sans comparaison avec le bain-marie.

En quoi Vacuisine vous a-t-il le plus étonné ou épaté?

J'ai été surpris par son extrême simplicité. On prépare des portions de viande, on les place sous vide dans un sachet qu'on dispose ensuite dans le Combi-Steam et il ne reste plus qu'à régler la température et la durée! Bref, l'idéal pour la cuisine à domicile: si on se fie aux indications de notre guide de cuisson, le résultat sera toujours irréprochable.

Quels sont les principaux avantages de Vacuisine, pour les cuisines pro-fessionnelles d'une part, et privées d'autre part?

A la maison, son point fort est le minimum d'efforts requis. Vacuisine est la méthode la plus simple pour atteindre une cuisson toujours irréprochable. Si l'on a des invités, on pourra cuisiner tous les aliments à l'avance et il suffira de les réchauffer au dernier moment. On aura ainsi plus de temps à consacrer à ses convives. Vacuisine est aussi pratique pour griller les mets. Le matin, on cuit la viande à point et, le soir, on termine rapidement sa cuisson sur le gril. Au restaurant, l'un de ses atouts majeurs est l'assurance de la qualité. Si un membre de la brigade vient à manquer, avec cette technique, il n'y a quasiment aucun risque d'erreur.

DÉTAILS DU PRODUIT

Modèle	Tiroir sous vide 60 144
Design frontal	■ Miroir ■ ChromeClass
Dimensions de l'appareil	142 × 596 × 547 mm (H × L × P)
Capacité à l'intérieur	95 × 350 × 258 mm
Longueur de la barre de soudure	260 mm
Equipement	■ Adapté aux liquides ■ 3 niveaux de mise sous vide ■ Coulissants télescopiques avec SoftClose ■ Système push/pull ■ Commande SoftTouch ■ Intérieur en acier chromé
Accessoires	■ Support pour sachets ■ Sachets sous vide: 50 pce 180 × 280 mm 50 pce 240 × 350 mm
Prix de vente au comptant, TVA incl.	
VS60144g Miroir	CHF 2790.–
VS60144c ChromeClass	CHF 2890.–
Sachets sous vide supplémentaires (disponibles sous vzug.com)	
Sachets sous vide 50 pce 180 × 280 mm	CHF 39.– (hors frais d'envoi)
Sachets sous vide 50 pce 240 × 350 mm	CHF 45.– (hors frais d'envoi)

CONTACT

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zoug
Tél. 058 767 67 67, fax 058 767 61 67
info@vzug.com, www.vzug.com